დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება „თუშური გუდა“

რეგისტრაციის №14

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

მფლობელი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია კლასი 29 - ყველი

I. ადგილწარმოშობის დასახელება

ქართული: **თუშური გუდა**

ინგლისური თარგმანი: Tushetian Guda ან TUSHETIAN GUDA

რუსული შრიფტით: Тушури Гуда ან ТУШУРИ Г

II. პროდუქტის დახასიათება

თუშური გუდა ცხვრის, ძროხის ან ძროხისა და ცხვრის შერეული (50% - 50%, ±5%) ნედლი მოუხდელი რძისგან დამზადებული ყველია, რომელიც მწიფდება ცხვრის, თხის ან ხბოს ტყავისაგან დამზადებულ გუდაში (გაკრეჭილი ბეწვით შიგნითა მხრიდან).

შეიძლება დაემატოს თხის რძეც, რომლის რაოდენობა არ აღემატება რძის საერთო რაოდენობის 10 %-ს.

სპეციფიკური ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები

ფორმა

ფორმა შეიძლება იყოს ცვალებადი და დამოკიდებულია მომწიფების პროცესის დროს გუდაში ყველის მდებარეობაზე. გუდის ბოლო ნაწილებში ყველს შეიძლება ნახევარსფეროს ფორმა ჰქონდეს (სურ. 1). გუდის შუა ნაწილში ყველს ცილინდრული ფორმა აქვს (სურ. 2). დასაშვებია მცირედ დეფორმირებული ცილინდრული ფორმებიც (სურ. 3). ვიზუალურად ყველის ზედაპირი არ არის გლუვი და უნდა ემჩნეოდეს გუდის კვალი. დასაშვებია 2 სმ-მდე სიღრმის ნაჭდევები. ყველი ქერქის გარეშეა. მისი მასა შეადგენს 5 - 10 კილოგრამს.

1

2

3

ფერი

ცხვრის თუშური გუდა გარედან თეთრი - მორუხო/მომწვანოა. შუაგული ინტენსიური ყვითელია. ყველის ორ ნაწილად(შუაზე) გაჭრისას, ყველის კიდეზე შეიძლება შესამჩნევი იყოს 2 სმ-მდე სისქის მოთეთრო რგოლი.

ძროხის თუშური გუდა გარედან ნაღების ფერია. შიგნიდან - ბაცი ყვითელი ფერის.

ცხვრისა და ძროხის რძის ნარევისგან დამზადებული თუშური გუდა გარედან ისეთივე ფერისაა, როგორიც ცხვრის თუშური გუდა, იმ განსხვავებით, რომ ფერი ნაკლებად ინტენსიურია. შიგნიდან - ოდნავ უფრო მუქი ყვითელია.

ტექსტურა

კონსისტენცია - ერთგვაროვანი, მკვრივი და მცირედ ელასტიკური. ყველი არ უნდა იყოს ფშვნადი ან რბილი. გაჭრილ ყველს შიგნიდან აქვს სხვადასხვა ფორმისა და ზომის ნასვრეტები. ნასვრეტის დიამეტრის ზომა არ უნდა აღემატებოდეს 10 მილიმეტრს. სიგრძეზე გაჭრის დროს შესაძლებელია ყველის თვალი იცრემლებოდეს და მოწვეთავდეს ცხიმის მოყვითალო ნაღვენთები.

სუნი

ცხვრის თუშურ გუდას აქვს ცხვრის რძის არომატი და მადისაღმძვრელი პიკანტური სურნელი.

ძროხის თუშურ გუდას აქვს ძროხის რძის არომატი და მადისაღმძვრელი პიკანტური სურნელი.

ცხვრისა და ძროხის რძის ნარევისგან დამზადებულ თუშურ გუდას აქვს ცხვრისა და ძროხის რძის არომატების შეზავებული, მადისაღმძვრელი პიკანტური სურნელი.

თუშურ გუდას არ უნდა ჰქონდეს უცხო, არადამახასიათებელი ან უსიამოვნო სუნი.

გემო

მარილიანი, პიკანტური და მადისაღმძვრელი. არ უნდა ჰქონდეს მწარე, მძაღე გემო.

ქიმიური მახასიათებლები

ცხიმშემცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 45%-ს.

მარილის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 8%-ს.

გარდამავალი პერიოდის - წინამდებარე სპეციფიკაციის რეგისტრაციიდან სამი წლის განმავლობაში, დასაშვებია მარილის უფრო მაღალი შემცველობაც.

III. პროდუქტის მიღების მეთოდის და, საჭიროების შემთხვევაში, აუთენტური და უცვლელი ადგილობრივი მეთოდების აღწერა

რძის წარმოება

მთაბარობა და კვება ზაფხულის საძოვრებზე

თუშური გუდის დამზადებისთვის გამოყენებული რძე მიიღება იმ ცხოველებისგან, რომლებიც იკვებებიან თუშური გუდის რძის წველის ზონაში არსებულ საძოვრებზე, გაზაფხულის ბოლოს და ზაფხულის თვეებში. როგორც კი ამინდი საშუალებას იძლევა, მაგრამ არა უგვიანეს ივნისისა, მწყემსებს ფარა და ნახირი გამოსაკვებად თუშეთის ნოყიერ მთიან საძოვრებზე გადაჰყავთ, ხოლო სექტემბერში ან ოქტომბერში, აცივებამდე, უკან აბრუნებენ. ამ პრაქტიკას მთაბარობას უწოდებენ.

კვება

ძოვების სეზონზე, რძის წველის ზონაში, ცხოველები იკვებებიან მხოლოდ საძოვრის ბალახით. პერიოდულად დასაშვებია მარილის მიცემა.

ბარად ყოფნის პერიოდში, იმ შემთხვევაში, თუ ზამთარი ძალიან მკაცრია, დასაშვებია თივის, დაროშილი (დაღერღილი) ქერისა და სიმინდის ნარევის მიწოდება.

რძის მახასიათებლები

ცხვრის რძე, რომელიც თუშური გუდის დასამზადებლად გამოიყენება, მხოლოდ თუშური ჯიშის ცხვრისგან მიიღება. ცხვრის თუშური გუდა მზადდება ახლად მოწველილი, მოუხდელი ნედლი რძისაგან.

ძროხის რძე, რომელიც თუშური გუდის დასამზადებლად გამოიყენება, ქართული მთის ძროხისაგან მიიღება. ძროხის თუშური გუდა მზადდება ახლად მოწველილი დილის რძისა და წინა საღამოს მოწველილი მოუხდელი ნედლი რძის ნარევისაგან.

შერეული თუშური გუდის დამზადებისთვის გამოიყენება ახლად მოწველილი ცხვრისა და ძროხის რძის ნარევი. დასაშვებია წინა საღამოს მოწველილი ძროხის რძის შერევაც.

თხის რძის დამატების შემთხვევაში, თხის რძე მხოლოდ ადგილობრივი თხისაგან უნდა იქნეს მიღებული; დასაშვებია მხოლოდ ახლად მოწველილი მოუხდელი ნედლი რძის დამატება.

გუდის დამზადება ტყავისგან

გუდა მზადდება ცხვრის, თხის ან ხბოს ტყავისგან. საქართველოში, გუდის დასამზადებლად, ცხოველს ატყავებენ მთლიანად, უკნიდან წინა მიმართულებით, მუცელზე სიგრძივად გაჭრის გარეშე („ოთხში ამოღება" - საქონლის გატყავება ტყავის გაუჭრელად).

ტყავს აშრობენ ჩრდილში, ჯოხებზე გადაჭიმვით 2 - 4 კვირის განმავლობაში. შემდეგ ტყავს ჩაალბობენ წყალში ან შრატში ორი დღის განმავლობაში, შემდეგ გაკრეჭენ ისე, რომ ბეწვი ტყავზე 1 - 2 სმ სიმაღლის დარჩეს. ყველის ჩაწყობამდე, ტყავს ორ-სამჯერ გარეცხავენ წყლით და გადმოაბრუნებენ ისე, რომ ბეწვიანი პირი შიგნით მოექცეს.

ყველის წარმოება

გაფილტვრა

ახლად მოწველილი მოუხდელი რძე იფილტრება რამდენიმე (არანაკლებ ხუთი) ფენა დოლბანდისა და ბალახოვანი მცენარეების - ჭინჭრის (Urtica), ჭინჭრისდედის (Lamium), და/ან ვაციწვერას (Stipa) და თუშეთის ფლორის სხვა ბუსუსიანი მცენარეულის კომბინაციით დამზადებული ფილტრით.

დელამოს მიღება

გაფილტვრის შემდეგ რძე ისხმება ხის (მუხა, ვერხვი) ან უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში. რძეს შეურევენ ხბოს ან ბატკნის მაჭიკით წინასწარ დამზადებულ კვეთს, ამოურევენ სხვადასხვა ფორმის დაბოლოების მქონე ვერხვის ან არყის ხის ჯოხით. შემდეგ რძეს ტოვებენ ფერმენტაციისათვის 35 - 37° ტემპერატურაზე. საჭირო ტემპერატურის მისაღებად დასაშვებია ცხვრის რძეში ანადუღარი თბილი წყლის დამატება. ძროხის ყველის შემთხვევაში დასაშვებია გაცხელებული რძის დამატებაც.

დელამოს დაჭრა

როდესაც დელამო გამყარდება, ის მზად არის ამოსარევად და დასაჭრელად. მარცვლების ფორმირება ხდება ხის ჯოხით ამორევით ისე, როგორც აღწერილი იყო ზევით, დელამოს მიღებისას. ამორევას წყვეტენ მაშინ, როდესაც მარცვლების ზომა ბარდის მარცვლის ზომაზე მეტი და თხილის ნაყოფის ზომაზე ნაკლები გახდება. შემდეგ მათ ტოვებენ 5 – 10 წუთის განმავლობაში, სანამ შრატს მოაცილებენ.

შრატისგან დაწურვა და ყველის ფორმირება

მასას ჭრიან ხის დანით. შრატის მოცილება და ყველის მასის მოწურვა ხდება ხელით, დოლბანდის პარკებში. ამ ეტაპზე შესაძლებელიია მასის მორევა / ხელით მოზელვა, რათა მარცვლები თანაბრად განაწილდეს. დოლბანდში გახვეულ ყველს დებენ ხის მაგიდაზე, ხელით პრესავენ და წრიულად ატრიალებენ შრატის გამოსაწურად.

როდესაც თუშური გუდა ძროხის რძისგან მზადდება, დაწურვის შემდეგ, გუდაში ჩადებამდე, ყველი ფორმირებისათვის იდება ხის ჭურჭელში (დერგში) და ყოვნდება არაუმეტეს 24 საათის განმავლობაში. როდესაც ყველი შერეული რძისგან მზადდება, დასაშვებია ხის ჭურჭლის (დერგის) გამოყენება, თუ ყველის ტექსტურა ამას მოითხოვს.

დამარილება

სანამ ყველს გუდაში ჩადებენ, გუდას ძირზე აყრიან მარილს თხელ ფენად, შემდეგ ყველის თავებს რიგრ-იგობით დებენ გუდაში და თითოეულ თავს აყრიან მარილს. მარილის გარდა, სხვა ინგრედიენტების გამოყენება არ არის დაშვებული.

<u>მოსვენების ფაზა</u>

შემდეგ გუდას ათავსებენ თბილ გარემოში 1 – 3 დღის განმავლობაში. თბილი გარემოს შენარჩუნებისათვის, გუდას შეიძლება გარედან გადაეფაროს. მოსვენების ფაზის განმავლობაში გუდას რეგულარულად აბრუნებენ.

<u>მომწიფება</u>

მშრალ, გრილ ადგილას გუდაში მომწიფების პერიოდი გრძელდება არანაკლებ 60 დღის განმავლობაში. ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს +22°C-ს. წინამდებარე სპეციფიკაციის რეგისტრაციიდან 24 თვის განმავლობაში, ტემპერატურა შესაძლოა აღემატებოდეს დაშვებულ ზღვარს. მომწიფების ფაზის განმავლობაში გუდას რეგულარულად აბრუნებენ 90°-ით, ყველის ასაკის შესაბამისად.

<u>ტრანსპორტირება</u>

ბარში ტრანსპორტირებამდე, გუდაში დაგროვილ შრატს გადაღვრიან. ბარში ჩამოტანის შემდეგ, შენახვამდე, გუდებს მარილწყლით ისევ გადაავსებენ ყველის მომწიფების დასრულებისთვის. მარილწყლის მოსამზადებლად კვერცხს ან კარტოფილს დებენ წყალში და უმატებენ მარილს, სანამ კვერცხი ან კარტოფილი ტივტივს არ დაიწყებს.

IV. გეოგრაფიული არეალის განსაზღვრა

<u>წარმოების არეალის საზღვრები</u>

რძის წველისა და ყველის წარმოების არეალის რუკა

ა. <u>რძის წველის ზონა</u>

რძის წველა, ყველის დამზადება და მომწიფების დაწყება ხდება თუშური გუდის წარმოების გეოგრაფიულ არეალში, რომელიც ემთხვევა თუშეთის ისტორიულ რეგიონს. თუშეთის საზღვრები გადის: ჩრდილოეთით - ჩეჩნეთის (რუსეთის ფედერაცია) საზღვარზე, აღმოსავლეთით - დაღესტნის (რუსეთის ფედერაცია), ხოლო დასავლეთით - კავკასიონის მთავარი წყალგამყოფი ქედის გასწვრივ თუშეთის ეროვნული პარკის, სახელმწიფო ნაკრძალისა და თუშეთის დაცული ტერიტორიებით დადგენილ საზღვრებში. სამხრეთი საზღვარი ემთხვევა თუშეთის ეროვნული პარკის საზღვრებს.

ბ. <u>ბარი</u>

თუშური გუდის შემდგომი მომწიფების დასრულებისთვის და, საჭიროების შემთხვევაში, დაჭრისა და დაფასოებისთვის, არეალი შემდეგ სოფლებსაც მოიცავს: ფშაველი, ზემო ალვანი, ქვემო ალვანი და ლალისყური.

მთელი ტერიტორია ეკუთვნის კახეთის რეგიონს.

V. მტკიცებულება, რომ პროდუქტი მომდინარეობს განსაზღვრული გეოგრაფიული არეალიდან (მიკვლევადობის სისტემა)

ა. ბიზნესოპერატორის რეგისტრაცია

თითოეული ბიზნესოპერატორი, რომელთა საქმიანობა დაკავშირებულია თუშური გუდის წარმოების ერთ ან რამდენიმე ეტაპთან, შესაძლებელია გაერთიანდეს **დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება - თუშური გუდის ორგანიზაციაში** (ასოციაცია, კონსორციუმი, ჯგუფი, მეწარმეთა გაერთიანება და სხვ.). დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - „თუშური გუდა", ორგანიზაციას აქვს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების გამოყენების უფლების მქონე რეგისტრირებული პირების სია, რომელშიც მოცემული უნდა იქნეს ბიზნესოპერატორის რეკვიზიტები - დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია. სია ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას.

ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები

წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრისა და შეფუთვის ყველა ეტაპი ხორციელდება დადგენილი ტერიტორიის ფარგლებში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროდუქტის განსაკუთრებულობა / სპეციფიურობა.

პროდუქტის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იქნას წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრის, შეფუთვის და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის, ბიზნესოპერატორს, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია თუშური გუდის წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან (რძის მწარმოებელი, ყველის მწარმოებელი, დამჭრელი, შემფუთველი) ვალდებულია ჰქონდეს პროდუქტის, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ინგრედიენტის, შესაფუთი მასალის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია, აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციასა და ჩანაწერებს, რომელიც საშუალებას იძლევა განხორციელდეს რძისა და ყველის წარმოშობის, სპეციფიკაციების და წარმოების პირობების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასება და რომელსაც, მოთხოვნისთანავე, წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს. ეს ჩანაწერები უნდა მოიცავდეს სულ მცირე შემდეგ მონაცემებს:

– მეწველი ცხვრის, მეწველი თხისა და მეწველი ძროხის რაოდენობა წველის პერიოდის დასაწყისში და ნებისმიერი ცვლილება (მატება ან შემცირება) სეზონის განმავლობაში;

– ყოველდღიურად გამოყენებული რძის მიახლოებითი რაოდენობა;

– ყოველდღიურად დამზადებული ყველის რაოდენობა;

– ყოველდღიურად გამოყენებული გუდების რაოდენობა;

– თითოეული ტრანსპორტირების დროს გადატანილი გუდების რაოდენობა;

– ბაზარზე განთავსებული ყველის რაოდენობა.

მიკვლევადობის სისტემას კოორდინაციას უწევს თუშური გუდის დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ორგანიზაცია, რომლის მიერ განსაზღვრული ნიშანდება თან უნდა ახლდეს პროდუქტს.

-

VI. კავშირი პროდუქტის ხარისხს ან მახასიათებლებსა და გეოგრაფიულ გარემოს შორის

ბუნებრივი გარემო

კლიმატი არის კონტინენტური, 5-6 თვის მანძილზე თოვლის საფარით და ზომიერად მზიანი ზაფხულით.

1. ნოტიო კლიმატი ცივი ზამთრითა და მოკლე ზაფხულით (1,600 – 2,000 მ ზღვის დონიდან);
2. გარდამავალი მთის კლიმატი ცივი ზამთრით და მოკლე ზაფხულით (2,000 – 2,400 მ ზღვის დონიდან);
3. ნამდვილ ზაფხულს მოკლებული მაღალმთის ზომიერად ნოტიო კლიმატი (2,400 – 3,400 მ ზღვის დონიდან);
4. მაღალმთის ნოტიო კლიმატი, მუდმივი თოვლითა და მყინვარებით, სადაც წლის ყველა თვის საშუალო ტემპერატურა 0^{0} C- ზე დაბალია (ზღვის დონიდან 3,400 მ - ზე ზევით).

თუშური გუდის ყველი მზადდება სუბალპურ (Festuca ovina, Poa alpina, Zerna variegate, Dactylis glomerata, Lotus) და ალპურ (Festuca ovina, Poa alpina, Carex tristis and Campanula tridentata) საძოვრებზე, მაისი-აგვისტოს თვეებში. ტრადიციულად ზღვის დონიდან 1,600 – 1,900 მეტრზე მდებარე სავარგულები გამოიყენებოდა სოფლის მეურნეობისა და მეცხოველეობისათვის, მაშინ როდესაც ცხვარი იმყოფებოდა საძოვრებზე ზღვის დონიდან 2,000 – 3,400 მეტრზე ზღვის დონიდან.

-

ადამიანური გარემო და ფაქტორები

იმისათვის, რომ ხანგრძლივი ზამთრის პერიოდში საკვები ჰქონოდათ, თუშმა მეცხვარეებმა შეიმუშავეს ყველის გუდაში შენახვის ტრადიციული მეთოდი. საუკუნეების მანძილზე მეცხვარეებმა პროცესი დახვეწეს და ცოდნა თაობიდან თაობას გადასცეს.

მომწიფების მეთოდი, რომლის დროსაც გამოიყენება გუდა და მაჭიკი, ყველში, გარდაქმნის სხვა პროცესებთან ერთად, იწვევს ცხიმების ლიპოლიზის პროცესს, რაც ყველს ანიჭებს თავისებურ გემოსა და არომატს.

ეს ცოდნა ასევე გავლენას ახდენს თუშური ცხვრის მახასიათებლებზე, რომელიც ადაპტირებულია თუშეთის მთების პირობებთან და რძესთან დაკავშირებულ მოთხოვნებთან.

-

ცხვრის ჯიში

თუშეთში გავრცელებული ცხვრის ჯიში:

ზოგადი სახელწოდება - **ცხვარი**

ლათინური სახელწოდება - Ovis Aries

ჯიში - **თუშური ცხვარი**

თუშური ცხვარი საუკუნეების მანძილზე გამოჰყავდათ. დღეს არსებული სახით თუშური ცხვარი ჩამოყალიბდა XIII-XIV საუკუნეებში. პროდუქტიული მიმართულება სახორცე-სამატყლო-სარძევეა. გავრცელებულია აღმოსავლეთ საქართველოში, ხასიათდება მაგარი კონსტიტუციით, ადვილად იტანს მთაბარობას, ექსტრემალურ პირობებში დიდ (500 კმ-მდე) მანძილზე გადარეკვას.

თუშური ჯიშის ცხვრის რძე გამოირჩევა ცხიმის მაღალი შემცველობით, რაც აისახება ყველის ცხიმიანობაში.

<u>ბუნებრივი ფაქტორები</u>

საძოვრების მცენარეული საფარი, რომლითაც იკვებება ცხოველი, რომლის რძე გამოიყენება თუშური გუდის დამზადებისთვის, გავლენას ახდენს რძის საგემოვნო თვისებებზე.

შედარებით გრილი ზაფხული ყველის ოპტიმალურ პირობებში დამწიფების საშუალებას იძლევა.

<u>რეპუტაცია</u>

თუშურ გუდას საუკუნეების განმავლობაში მოიხმარდნენ საქართველოში და საზღვარგარეთ. დღესდღეობით, თუშური გუდა კომერციული პროდუქტია და მას კარგად იცნობს საქართველოს და ზოგიერთი პოსტ საბჭოთა ქვეყნის მომხმარებელი. ყველის დამზადების პროცესი კარგად არის ცნობილი და ის აღწერილია სხვადასხვა პუბლიკაციაში, წარმოდგენილია სხვადასხვა ფილმში:

1922-1923 "თბილისის უნივერსიტეტის მოამბე" - პეტრე მელიქიშვილი. გვ. 135, თავი - „ქართული ყველის სახეობები", სადაც აღწერილია თუშური გუდის წარმოების პროცესი.

პუბლიკაცია „თუშეთი", 1993. პუბლიკაცია ეფუძნება ქართველი ეთნოგრაფის, გიორგი ბოჭორიძის (1884-1939) კვლევებს. თუშური გუდის ყველის წარმოების პროცესის აღწერის გარდა, მოიცავს თუშური სამოსახლოსა და, ასევე, გამოყენებული ინვენტარის აღწერასაც (ჩანახატები ეკუთვნის გიორგი ბოჭორიძეს).

სოსო ჩხაიძის ფილმი „თუში მეცხვარე", რომელიც 1976 წელს არის გადაღებული, დეტალურად აღწერს ცხვრის გადარეკვის პროცესს და თუში მეცხვარეების ცხოვრებას;

1980 წელს გადაღებული ლევან თუთბერიძის დოკუმენტური ფილმი „თუშური ყველი"

VII. შეფუთვისა და ნიშანდების წესები

თუშური გუდა მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს მთლიანი ან დაჭრილი სახით, შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე.

ბაზარზე განთავსებული დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებით - „თუშური გუდა", რეგისტრირებული თითოეული თავი თუშური გუდის ან ყველის ნაჭრის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული

„მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით. ამასთანავე,

თითოეული თავი თუშური გუდას ან ყველის ნაჭრის დასახელების - „თუშური გუდის“ მხედველობის არეში მითითებული უნდა იქნას სიტყვები - „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება“ და სახელმწიფო ხარისხის ნიშანი, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - „თუშური გუდა“ მწარმოებელთა ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული სხვადასხვა ტიპის - ცხვრის რძის, ძროხის რძის და შერეული რძისაგან დამზადებული თუშური გუდისათვის შემუშვებული ლოგო (ნახ.1)

ცხვრის შერეული ძროხის

ნახ.1. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - „თუშური გუდა“, ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული სხვადასხვა ტიპის - ცხვრის რძის, ძროხის რძის და შერეული რძისაგან დამზადებული თუშური გუდისათვის შემუშვებული ლოგო

VIII. კონტროლის ორგანოები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება - „თუშური გუდის“ სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება საქართველოს კანონით განსაზღვრული:

– თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება „თუშური გუდის“ მწარმოებელი;

– შიდა კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება თუშური გუდის ორგანიზაცია, რომელიც ადგილზე ახორციელებს წარმოების პროცესის შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, პროდუქტთან მიმართებაში ახორციელებს თუშური გუდის ორგანოლეპტიკური თვისებების შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, თუშური გუდის ნაჭრებად დაჭრისა და შეფუთვის კონტროლს, ასევე მიკვლევადობის ჩანაწერების, დოკუმენტაციისა და სხვა სათანადო ინფორმაციის შემოწმებას და დახმარებას უწევს ბიზნესოპერატორს სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით.

– გარე კონტროლით ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო - სურსათის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გელოვანის ქ. #6, თბილისი 0159, საქართველო, ან მაკონტროლებელი ორგანო - იურიდიული პირი, რომელსაც, კომპეტენტური ორგანოს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.